BOURGEOIS DIAZ, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE ONDES 2020 BIO

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

STIL

TYP

Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2020
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Ausbau	
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Amphore
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	35 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2024
Jahresproduktion	1308